

<<吃货>>

图书基本信息

书名：<<吃货>>

13位ISBN编号：9787539954950

10位ISBN编号：7539954957

出版时间：2012-9

出版时间：江苏文艺出版社

作者：五岳散人,董克平

页数：210

字数：60000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<吃货>>

前言

在去餐馆的路上据说人的味蕾在九岁的时候就会定型，如果在此之前不能让味蕾们明白什么是好的味道，这辈子就跟真正的品尝无缘了。

记得某本书里提到英国与法国食品的区别时，就是拿婴儿食品举例的，法国有各种口味的婴儿食品，而英国嘛……这话我就不往下说了。

曾经有个英国快餐叫做“鱼与薯条”在北京顶级写字楼下开过分店，当时我的办公室就在楼上，看着这店一直在纳闷：谁会在这里开英式快餐呢？

这基本上是在找死嘛。

几个月之后这家店就不见了。

生活在中国的味蕾们是幸运的，就像生活在法国、意大利、日本等地一样幸运，这是因为我们小的时候就让他们受到了很好的教育，以至于在中国生活而不能随口说出几个味道很好的馆子，基本算是人生的污点了。

说到这个，我必须感谢我的奶奶。

我是她老人家一手带大的，她是那种老派的家庭妇女，做得一手好菜。

我成长的年月其实并不富足，她老人家总有能力把原本普通的菜肴做出不一样的味道，哪怕是一盘最简单的炒土豆片，也要选择某种土豆才行；而她做的疙瘩汤至今没有其他人做过，不是那种细碎的小面疙瘩，而是粗如成人拇指的大面疙瘩，但就是能够煮熟，并且在没有酱油的情况下很有味道。

当我得到人生第二份职业——记者——的时候，曾经有段时间专门做美食报道。

那是一家英文杂志，他们秉承着传统新闻做法，坚决不要员工去联系餐厅采访，而是每个月给个五千元让记者自己去吃，吃完回来写真正的评论。

九十年代中晚期的五千元着实能吃到不少好东西呢，只是一个月之后我就主动要求不干这事儿了，在我看来，把吃当作一种工作的话，已然没有了乐趣。

但品尝美食的习惯从那个时候保留了下来，应该说我最初赚的钱大部分都消耗在了各种餐馆里。

诸如那种忽然想喝豆汁儿而驱车二十多公里、花上两块钱喝完走人的事儿，自然也是没少干。

我理解的生活并非是那种“不是在咖啡馆、就是在去咖啡馆的路上”，而是每天分为三到四个阶段，是用每顿饭来划分的，以至于有段时间不是在餐馆，就是在去餐馆的路上。

吃得多了之后多少有些心得，于是就有了这本书。

我与合作者董克平老师是多年好友，他在电台编辑美食节目，经常有机会被各路餐厅请客，作为他的朋友，也总是被带到各种餐厅蹭饭。

在这个吃饭、蹭饭的过程当中，痛感很多美食评论不甚靠谱，如果按照那种交口称赞的推荐去吃，往往会让很多老饕愤怒。

在经过了杂志社给钱去吃、自己去寻觅、各种饭局请客之后，我与董克平老师觉得真应该出这样一本给吃货的参考书。

这些店都是我们亲口品尝过的，菜品都在水准以上。

而如果我们自己需要请客的话，一定会选择在这些馆子里挑一家，因为我们知道他一定不会让我失望。

在这里需要声明的是，我们并未推荐那些所谓“物美价廉”的馆子。

多年的吃货经验告诉我们，或许这个世界上确实有物美价廉这种东西，但一定不会在饭馆里出现，食材的好坏以及厨师的手艺，在很多时候是与价格成正比的。

或许有某些馆子能够做到，但确实太少太少了。

五岳散人

<<吃货>>

内容概要

革命就是请客吃饭，就是做文章，就是绘画绣花，就是那样雅致，那样从容不迫文质彬彬，那样温良恭俭让。

著名吃货五岳散人携手《舌尖上的中国》美食顾问董克平亲自尝遍京城，一本给真正的吃货的美食参考书，一本京城美食指南，一本让人猛咽口水倍受折磨的吃货宝典。

京城吃货人手一册，请客必备指南，觅食宝典，能满足所有挑剔、讲究的吃货。

文字简洁，图文混排，珍藏硬精装，精美设计。

<<吃货>>

作者简介

五岳散人，著名吃货、专栏作家、网络红人。

董克平，《舌尖上的中国》美食顾问，美食专栏作者，美食评论家。

<<吃货>>

书籍目录

阿丽雅

让不出京门的北京土著，通过阿丽雅的菜品，领略国际饮食风尚。

北京亮

选用当季食材和新鲜食材，把客人当成自己的家人和朋友，全力以赴做到最好。

布鲁宫

“不管是在纽约或亚洲，我的招牌都是法式经典融合当季食材，并且尽可能地加入当地特色。”

翠清

这里聚集着等位的客人以及别家难以企及的人气，也在时刻提醒我们，美食在民间。

大永徽

借用其他菜系的影响，改变徽菜原来“重油重色重火功”的传统特色。

鼎泰丰

在原料上有着严格的控制，在制作工艺上精益求精，正是鼎泰丰小笼包出色的根本原因。

福楼

将几乎连法国人都已经遗忘的美味，作为福楼北京的新味道，呈现给所有造访的食客。

馥园

选取简单而不罕见的食材，选料精良，做工细致，不惜费工费时，是对食材和食客的尊重。

古老海

西班牙的美味实在太多了，只好取其优秀的、比较接近中国人口味的作为餐厅菜单的内容。

国贸79

对菜品简单执著的喜爱，对食材的严格选择，出品就有了很好的质量。

海参王

这些经典鲁菜，从味道到口感都一丝不苟，扮相朴实，一点儿花招子都没有。

汉舍

餐厅里处处都是鲜嫩欲滴的绿色植物，瓷器是简单清爽的蓝印花，做的是上海菜和川菜的混搭。

衡山汇

老火例汤会根据季节的变化，选取真材实料，瓦煲慢火煲制而成，味道醇鲜，润口回甘。

鸿宾楼

鸿宾楼的门槛之高、菜品之精，使京城其他清真菜馆已然难以望其项背。

辉哥火锅

以精致优雅的包厢为主，摆脱了热闹、喧哗的“辉哥火锅”别具品位和高贵气质。

<<吃货>>

家安法餐厅

百年的传奇历史和特有的法式建筑风格，让家安法餐厅在京城众多西餐厅中别具一格，卓尔不群。

孔乙己尚宴

吃着清爽淡雅的浙江菜，喝着大缸里的陈年黄酒，几个人说说菜、聊聊人，很是愉快。

兰亭厉家菜

走的是私家菜的路数，客人不能点菜，我做什么客人就吃什么，说个标准我给你做就是了。

Le Pré Len ' tre

法国人拥有一种和中国人一样非凡的精神特质，叫做“细腻”。

表现在食物之上，是一种可爱的执拗。

Prego

帅哥厨师不仅带来了地中海的海鲜，还把西西里的阳光挂在脸上，融进他的菜品中。

普拉那

铜光闪烁的啤酒罐与德国传统的木制餐桌椅相互衬托，再现了巴伐利亚古朴温馨的格调。

七彩云南

一早从山中收购食材，空运到昆明，简单分拣之后，还带着高山清晨露珠的山珍就坐上飞机到了北京。

滩万

在人们日益注意饮食健康的今天，日本料理中少油、低盐、少胆固醇的特点，越来越受到人们的喜欢。

西村

套餐基本涵盖了日本料理的主要食物，寿司、鱼生、天妇罗、荞麦面、酱汤等。

夏宫

年纪大了，生活逐渐趋于平静。

每天在城市里波澜不惊地生活着，饮食也渐渐变得清淡。

新荣记

微黄的汤汁在冒着小小的气泡，白嫩的豆腐在汤汁里颤巍巍地浮沉着，有点欲语还休的娇羞。

一家一饭堂

这不是矫情，而是一种讲究，一种对家乡味道的忠诚，一种真诚为客人服务的态度。

真爱

所谓八大菜系中并没有“陕菜”，但这并不妨碍陕西的吃食走遍中国，人人喜爱。

主席台

味道，是中国菜的灵魂，什么菜什么味，把该有的味道显现出来，是菜品的基本道理，也是基本标准

章节摘录

版权页：插图：【翠清】一家比不起眼还要不起眼的湖南风味菜馆翠清酒家是家湖南风味菜馆，最早的一家开在翠微路一个不起眼的楼里。

几年前我就听陈晓卿老师说起过这家餐厅，因为菜好吃，成为了他们经常光顾的餐厅之一。

2008年，《TimeOut》杂志举办的餐厅大赏活动中，作为评委的陈晓卿力推翠清，它获得了2008年度最佳个性小馆的荣誉。

陈晓卿老师的颁奖词是这样的：一家比不起眼还要不起眼的路边小店，却能够保持恒久稳定的菜品质量。

不到二十款主打菜，每一种都做得既豪放又细心。

这里聚集着等位的客人以及别家难以企及的人气，也在时刻提醒我们，美食在民间。

餐厅的厨政总监周潞久是我的朋友。

周潞久是湘菜一级大厨，大部分的时间都在为研究新菜而四处走。

来到北京后又拜师北京烹饪协会副会长、中国饭店协会名厨俱乐部主席、京菜研究会副会长石万荣先生学艺，在烹调技艺和烹饪视野上又有了长足的进步。

翠清一般一个季度就会换一轮新菜，而这些新的创意都是周大厨在湖南当地的最新发现。

所以，隔段时间去翠清吃饭，大概就会有新的发现、新的惊喜。

许多湖南人都说，翠清的味道比湖南当地的餐馆还正宗。

湘菜说白了就是口味菜，香、辣、下饭。

这里最经典的两道——小炒肉和酱椒鱼头，是每个餐桌的必点。

翠清的小炒肉做法是青辣椒、芹菜加上湖南新鲜的小红辣椒，配上纯瘦肉，越吃越辣，但让人“越辣越吃”。

酱椒鱼头可是翠清的首创，平常大家吃的多是剁椒鱼头，但从口味上来说，新鲜腌制好的酱椒辣味比剁椒重，但咸味少，吃起来更香。

底下的汤汁比一般湘菜馆的多得多，全都是酱椒和鱼头的精华，用它拌面可是最好不过的了。

名菜臭鳊鱼，鱼肉脆、滑、香、鲜，辣味平和舒缓，实为臭中逐鲜的美味佳肴。

湘式与徽式不同，臭鳊鱼用白酒、臭豆腐腌制，鱼肉发酵程度轻一些，臭味小一些，咸度也小了许多。

这里环境虽不讲究，食材却都选用湖南当地的最好来。

可以尝尝这里的清炒白菜苔，摘取最嫩的前三分之一，口感自然爽脆可口。

季节合适，还有湖南当地最鲜嫩的油菜。

这里的米饭也不能随便被忽略不计，钵仔统统二两一碗，拌上盘中的残渣剩料也能吃得酣畅淋漓。

不在乎多少大鱼大肉，仅仅一份小炒，一个小菜，约上三两知己，喝壶小酒，互相“策”着玩，也能给你一份满足。

推荐菜品：酱椒鱼头、臭鳊鱼、清炒白菜苔【鼎泰丰】中国台湾地区中华美食的代表鼎泰丰是家台湾的餐厅，历史并不长，1972年开始营业到今天，也不过40年的历史。

两岸对峙的时候，大概没有几个人知道这个品牌。

后来海峡两岸解禁了，人员往来多了，一些台湾的餐饮品牌开始在大陆出现，鼎泰丰就是这个时候让大家知道的。

鼎泰丰的名品是小笼包。

要说这小笼包该是江浙一带的寻常吃食，最早在上海的南翔镇，后来慢慢发展到周边地区，上海、江苏、浙江等地都有小笼包售卖。

在广东的茶楼里，小笼包也是一种特色点心，冠名为“南翔小笼包”。

因各地饮食风格的不同，小笼包的味道在各地也是略有差别的。

鼎泰丰的小笼包出名，源于鼎泰丰1993年被纽约时报评为“十大美食餐厅”之一。

这是一个很高的荣誉，成为台湾中华美食的代表，很多外国人到了台湾，都要去鼎泰丰吃饭。

当然了，餐厅出名还是因为它的出品有很高的品质。

<<吃货>>

鼎泰丰没有大菜，多是一些小吃，最多再有几个炒青菜，但是它的小笼包、菜肉蒸饺、牛肉面、原盅土鸡汤因品质好，所以一直保持着很好的声誉，也成了鼎泰丰主打的产品。

小笼包更是一枝独秀。

据说，他们用的猪肉一定是要当天宰杀的，肉里没有一根筋，每个包子一定是18个摺，蒸包子用的是电子钟控制时间，4分23秒一定出锅，不能少也不能多。

虾饺、蟹黄小笼包等皆采用活虾活蟹，以保证肉质鲜嫩。

在原料上有着这样严格的控制，在制作工艺上的精益求精，正是鼎泰丰小笼包出色的根本原因。

前几天办事去了新光天地，朋友说要吃小笼包，因此提前打电话订了位子。

12点半到了的时候，位于新光天地6楼的鼎泰丰已经是人满为患了，门口的沙发上尽是坐着等位的顾客。

因为事先订好了座位，得以一路直达。

坐定后，要了一份蟹粉小笼，一份葱油面，一份原盅土鸡汤和清炒豌豆尖。

朋友在要豌豆尖的时候，叮嘱服务员一定要是鲜嫩的。

服务员很不耐烦地看了朋友一眼，我读到的含义是：“这还用说？”

我们这里一切都是最新鲜的。

”朋友也觉得这句话有些多余，说完后就吐了一下舌头自嘲。

服务员能有这样的自信，朋友能够觉得自己的话多余，还真是因为鼎泰丰多年来一贯的高品质保证。

<<吃货>>

媒体关注与评论

在经过了杂志社给钱去吃、自己去寻觅、各种饭局请客之后，我与董克平老师觉得真应该出这样一本给吃货的参考书。

这些店都是我们亲口品尝过的，菜品都在水准以上。

而如果我们自己需要请客的话，一定会选择在这些馆子里挑一家，因为我们知道他一定不会让我失望

。

——五岳散人一个会写字的五岳散人，写出的东西，真是乐死个人。

不过，千万别信了他去炼丹、辟谷、修道，尤其别去练武做侠客，顺着他的文字走过一遭，笑过就好

。

——张鸣

<<吃货>>

编辑推荐

《吃货》编辑推荐：一个会写字的五岳散人，写出的东西，真是乐死个人。不过，千万别信了他去炼丹、辟谷、修道，尤其别去练武做侠客，顺着他的文字《吃货》走过一遭，笑过就好。

《吃货》是一本给真正的吃货的美食参考书，一本京城美食指南，一本让人猛咽口水倍受折磨的吃货宝典。

<<吃货>>

名人推荐

在经过了杂志社给钱去吃、自己去寻觅、各种饭局请客之后，我与董克平老师觉得真应该出这样一本给吃货的参考书。

这些店都是我们亲口品尝过的，菜品都在水准以上。

而如果我们自己需要请客的话，一定会选择在这些馆子里挑一家，因为我们知道他一定不会让我失望

。

——五岳散人一个会写字的五岳散人，写出的东西，真是乐死个人。

不过，千万别信了他去炼丹、辟谷、修道，尤其别去练武做侠客，顺着他的文字走过一遭，笑过就好

。

——张鸣

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>